



# Waffeltorte

Zeit gesamt  
45minZubereitungszeit  
40minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

Butter	125 g
Zucker	130 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 Päckchen
Buttermilch	200 ml
Öl	1 EL
Zitronen	1 St.
Mascarpone	250 g
Schlagsahne	200 g
Minze, frisch	5 g
Himbeeren, frisch	200 g
Heidelbeeren, frisch	200 g
Erdbeeren	200 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, feine Reibe, Schöpfkelle, SILVERCREST Waffeleisen

1. In einer Schüssel Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig rühren. 70 g Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen und verrühren. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren nach und nach in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Buttermilch untermischen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn der Teig zu zäh ist, nochmals etwas Buttermilch zufügen.
2. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils eine Schöpfkelle Teig in der Form verteilen und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken. Fertige Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel Mascarpone, 50 g Zucker, 1 EL Zitronensaft und Zitronenabrieb verrühren. In ein hohes Gefäß Sahne geben und steif schlagen. Anschließend Sahne vorsichtig unter die Mascaronemasse heben.
4. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Beeren waschen. Erdbeeren halbieren. Fertige Waffeln mit jeweils 3 EL Mascarponecreme bestreichen, einige Beeren daraufgeben und mit einer weiteren Waffel schichten. Dies so lange wiederholen, bis alle Waffeln eingeschichtet sind. Mit Minze und übrigen Beeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	261 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g